



岐阜県政記者クラブ加盟社 各位

令和7年3月14日（金）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
生活衛生課	食品指導係	政井	内線 3419 直通 058-272-8280 FAX 058-278-2627

ノロウイルス食中毒警報を発表しました（今年度2回目）

県では、令和6年11月28日（木）にノロウイルス食中毒注意報を、令和7年3月6日（木）から3月12日（水）まで同警報を発表し、ノロウイルス食中毒の予防啓発を行ってまいりましたが、このたび、新たにノロウイルスを原因とした食中毒事件が発生したことから、引き続き注意喚起を行うため、本日付けで再度ノロウイルス食中毒警報を発表しました。

なお、中核市である岐阜市も同時に警報を発表しました。

1 発表日

令和7年3月14日（金）

【発表理由】ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領3（1）に該当

※1回目の発表は令和7年3月6日（木）

2 発表期間

発表日から令和7年3月20日（木）まで

※本警報は、発表時より1週間効力を有し、その後は自動的に注意報へ切り替わり、令和7年3月31日（月）まで継続します。

〔岐阜県の食中毒の発生状況〕

（令和7年3月13日現在）

	本 年			昨年同期		
	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
岐阜県	9（7）	599（597）	0（0）	6（6）	294（294）	0（0）
内 岐						
岐	7（5）	548（546）	0（0）	2（2）	61（61）	0（0）
市	2（2）	51（51）	0（0）	4（4）	233（233）	0（0）

※カッコ内はノロウイルス食中毒の数

3 広報事項

(1) 食事前、トイレの後、調理前などには、石けんでよく手を洗い、流水で十分に流しましょう。

（ノロウイルスにアルコール消毒はあまり効きません。）

(2) 食品を十分に加熱しましょう（中心温度85～90℃で90秒間以上）。

(3) 調理器具類を十分に洗浄消毒しましょう。

(4) 調理する方は体調管理を徹底しましょう。

(5) 嘔吐物は適切に処理しましょう。

※ ノロウイルス対策の詳細につきましては、岐阜県公式ホームページを参照してください。

「ノロウイルスによる食中毒に注意！」

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/7553.html>

4 その他

(1) 県では各保健所、市町村、（公社）岐阜県食品衛生協会等の関係機関に通報しました。

(2) 発表条件（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領より抜粋）

3 警報発表

(1) 発表条件

注意報発表中であって、ノロウイルスによる食中毒が続発する場合など、健康福祉部長がさらなる注意喚起が必要な事態が生じたと認める場合に発表するものとする。

ノロウイルスによる食中毒

近年、ノロウイルスによる食中毒が多数報告されています。

患者や感染者の便、おう吐物には大量のノロウイルスが含まれており、手指を介して食品を二次的に汚染することによって食中毒が発生したり、ヒトからヒトへ感染する感染症を引き起こすことも少なくありません。

● 特徴

- ・主に冬季に発生
- ・ヒトの腸管内のみで増える
- ・感染力が非常に強く、少量のウイルス（10～100 個）でも感染し発症

● 原因食品

- ・調理従事者の手指などを介してノロウイルスに二次的に汚染された食品
- ・加熱不十分な二枚貝

● 主な症状

- ・おう吐、下痢、腹痛（頭痛、発熱などの胃腸風邪様の症状がみられることもある）
- ・潜伏期間は1～2日間で、一般に数日で回復する

● 予防のポイント

○手洗いの徹底

- ・調理前、食事前、トイレの後、おう吐物の処理後などは、手洗いを徹底する

○消毒・殺菌の徹底

- ・おう吐物の処理などには、使い捨て手袋を使用し、塩素系消毒液で消毒する
- ・食品は十分に加熱する（中心温度85～90℃で90秒間以上）
- ・まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や塩素系消毒液で消毒する

○調理する人の健康管理の徹底

- ・普段から感染しないよう食べ物や自身を含め家族の健康状態に注意する
- ・症状があるときは、すぐに、責任者へ報告する
- ・おう吐、下痢などの症状がある場合は、直接食品に触れる作業は控える

◆次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方◆

一般的な台所用漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム5～6%）を使用します

器具などの消毒用（200ppm）	吐物などの消毒用（1,000ppm）
2 L のペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10 m l）の次亜塩素酸ナトリウム＋水 で2 Lにする	500 m l のペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10 m l） の次亜塩素酸ナトリウム＋水で500 m lにする

岐阜県内のノロウイルス食中毒の発生状況（岐阜市を含む、3月13日現在）

年次	食中毒発生件数	うちノロウイルス食中毒 （件）
令和5年	21	11
令和6年	20	10
令和7年	9	7